

**Semiautomatische Aufschnittmaschine mit manuellem
Plattenvorschub über Schwungrad und elektrischer
Messerbewegung**

Preis: 4.001,00 € + IVA



Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schwungrad-Schneidemaschinen

Beschreibung

Semiautomatische Aufschnittmaschine mit manuellem Plattenvorschub über Schwungrad und elektrischer Messerbewegung, Messerdurchmesser 350 mm

Die Hybrid-Aufschnittmaschine besteht aus **einer Aluminiumstruktur und Stahlteilen mit Einbrennlackierung**, die eine schnelle Reinigung und absolute Hygiene ermöglicht.

Die Maschine ist **halbautomatisch**, da **das Messer durch Strom aktiviert wird, während der Wagen vom Bediener manuell über das Schwungrad bewegt wird.**

Der eingebaute Messerschärfer vereinfacht die Arbeit des Bedieners, während er das Produkt effizient und perfekt schneidet. Die Maschine ist mit einem **EG-konformen** Ringschutz um das Messer ausgestattet und ist robust, dauerhaft und zuverlässig.

Die Ablagefläche ist aus weißem Polyethylen hoher Dichte gefertigt und hat einer Stärke von 8 mm.

Schnittstärke: 0-2,5 mm

Nutzschnitt: L 280 mm x H 240 mm

Messerdurchmesser: 350 mm

DIE AUFSCHNITTMASCHINE IST IN ROT, SCHWARZ ODER CREMEFARBEN ERHÄLTlich.

STANDARD AUSSTATTUNG:

- Messerschutzring

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 920 mm x T 740 mm x H 760 mm 0 mm x P 740 mm x H 760 mm
Nettogewicht	77 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Motorleistung	0,50 PS
Antrieb	Riemer und Zahnräder
Spannung	220/240 V - 50/60 Hz

Kundenauftrag

Art von Aufschnittmaschine	Schwungrad Aufschnittmaschine
Klingendurchmesser Aufschnittmaschine	Ø 350 mm
Spannung Aufschnittmaschine	einphasig
Material der Aufschnittmaschine	Aluminium
Drehzahl pro Minute	260 U/min
Schneidestärke	0-2 mm
Art der Aufschnittmaschine	Professionell
fester Messerschärfer	Ja

Erstellt am 08/05/2026